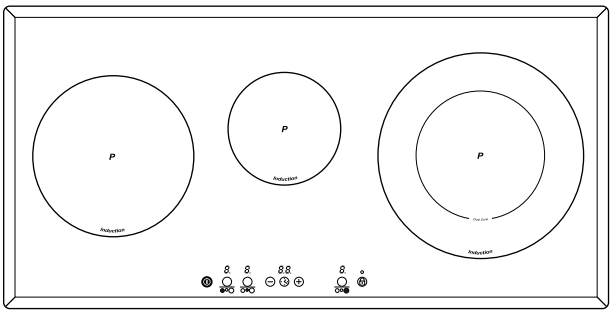
テカ IH クッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

型番 IR 831_ver2



○ 必ずこの取扱説明書をお読みになってからお使いください。

○ 保証書（別紙）の「お買い上げ日、お買い求め先」などの記入を必ずお確かめください。

目次

1. 安全上のご注意 P3
2. 各部の名称とはたらき P6
3. スイッチの入切 P7
4. 電磁誘導加熱の仕組み、調理機器の大きさに適したクッキングゾーン P8
5. 調理器具に関する重要なお知らせ
   使える鍋の材質と形 P9
   使えない鍋について P10
6. 火力設定のめやす・高温注意表示 P11
7. パワー機能（急速加熱機能）・ダブルクッキングゾーン P12
8. タイマー機能 P13
9. フォンデュー機能・切り忘れ 自動停止機能 P14
10. 鍋検知機能・ チャイルドロック機能・ビープ音の消音 P15
11. パワーマネジメント機能（総消費電力を変更して設定する） P16
12. 機器のお手入れ P17
   機器をより長くお使いいただくために、お手入れの方法
13. 故障かな？と思ったら P18
   はじめて電源を入れたときに、ご使用中に、作動音について
14. 製品保証とアフターサービス P19
   保証について、修理について、製品仕様

ご注意

このIHクッキングヒーターは家庭用です。
業務用など家庭用用途外でのご使用はアフターサービスの対象外とさせていただきます。
また製品の不具合時での食品の補償等、製品修理以外の責はご容赦ください。

■ 設置前のご注意、取り扱い上の注意

- 本機の設置は必ず設置マニュアルに従って、施工技術者が行ってください。
- もち網など金網状の調理器具は熱伝導がうまく行われず加熱できないので使用できません。（故障の原因となることもあります。）
- セラミックガラスが損傷したり、ひび割れした場合はすぐにお買い上げの販売店にご連絡ください。
- 故障と思われた場合は最初に18ページの「故障かな?と思ったら」の項を参照してください。故障の場合はすぐにコンセントを電源から外すか単独ブレーカーを落として、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■ お子様に注意

- 本機は、使用中または使用後しばらくは熱いため、冷めるまでお子様を近付けないでください。
- 幼児が本機や、本機のタッチコントロールパネル部で遊ぶことがないようにしてください。

■ 掃除のときの注意

- 本機を掃除する際には、「機器のお手入れ」に記載された注意事項を必ずお守りください。

1．安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

● ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ 注意：人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される場合。

（絵表示の例）

⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠ 警 告

本機はプラグ式です。単相 200V で定格 30A 以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

交流単相 200V 以外では使用しないでください。
火災･感電･故障の原因になります。

アースを確実に取り付けてください。
故障や漏電のときに感電の恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。

電源コードが破損し交換する場合は、必ず製造業者、もしくはその代理店、または同等の有資格者により行ってください。
コード交換は危険を防止するため、純正品をご使用ください。

揚げ物調理中はそばを離れない

○ 油の量は 500g(0.56L)未満では調理しない。
油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 底が凸凹していたりそりがある鍋を使わない。
温度調節機能が働かなくなり、油温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

⚠ 警 告

改造はしないでください。修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、または当社サービスにご相談ください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張たり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。
電源コードが破損し火災・感電の原因になります。

使用後は電源スイッチが切れているかを確認してください。
火災の恐れがあります。

本機に水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

本機はビルトイン専用機種です
キッチンへの据え付け・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。
火災や感電･ケガの恐れがあります。

セラミックプレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。
万が一セラミックプレートに亀裂が入った場合は電源を切り、使用を中止してください。

カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。
火災の恐れがあります。

ヒーターの上に物を置かないでください。
火災の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
ヤケド・感電・ケガをする恐れがあります。

揚げ物調理中はその場を離れないでください。
火災の恐れがあります。

⚠ 注 意

使用中は換気をしてください。

火気を近づけないでください。
感電・漏電の原因になります。

本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。

使用中は、本機から離れないでください。
調理物が発火することがあります。

本機を調理以外の目的に使用しないでください。
暖房や乾燥には使用しないでください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は本機のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
本機の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

⚠ 注 意

クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。
- ラジオ･テレビなど（雑音の原因）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など（記憶が消える原因）

機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐにブレーカーを落とし、お買い上げの販売店、または当社サービスにかならず点検修理をご依頼ください。

コンロのコネクターが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

クッキングゾーンはすぐに熱くなりますので必ず調理器具を置いてから電源を入れてください。
電気代の無駄や加熱して故障をおこす原因になります。

焦げ付き防止シートやガラスのガードバンはお使いにならないでください。
空焚き防止センサーが正しく働かないことがあり大変危険です。

セラミックプレートは硬質ガラスですが､クッキングゾーンの上で鍋類をすりますと表面に傷が付くことがあります｡(トップの傷付きや破損は製品保証の対象外になります｡)

クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。
発火や異常動作することがあります。

糖分を含んだものや、とけたプラスチックなどがセラミックプレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。
完全に冷え切ってしまうとセラミックプレートに亀裂が入る恐れがあります。

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。
やけどの原因になります。

セラミックプレート操作部に熱い鍋を載せないでください。
故障の原因になります。

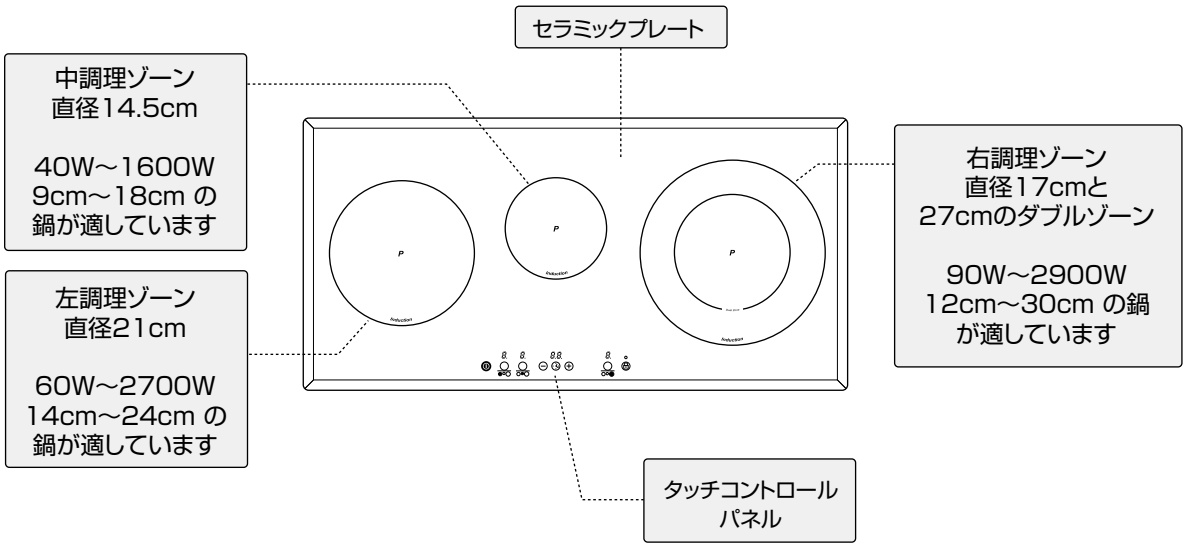
使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋のとっ手などの金属部に触れないでください。
高温ですのでヤケドをすることがあります。

調理器具の底やクッキングゾーン部分がぬれている状態では使用しないでください。
クッキングゾーンを加熱した場合熱湯が飛び散る恐れがあります。

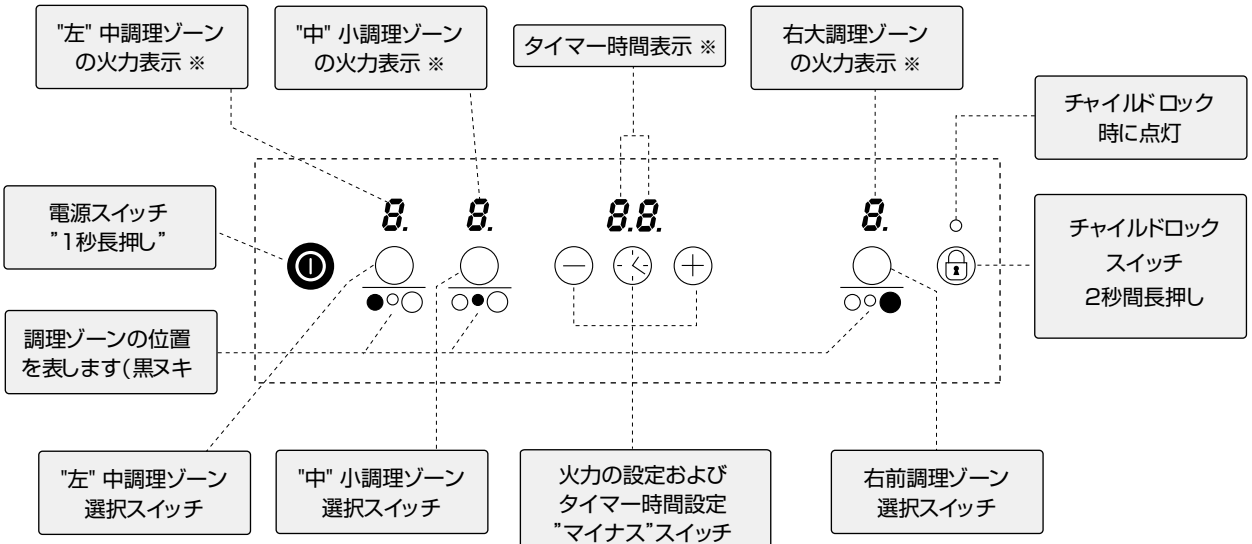
鍋の下に紙､樹脂シート､鉄板などを敷いて調理をしないでください。
鍋からの熱により紙が焦げたり､発火の原因になります。

アルミ容器に入った”インスタント煮込みうどん”やアルミ鍋/フライパンで底にステンレスを貼った”ハリ底”の器具は使用しないでください。
容器が溶ける恐れがあります。

2. 各部の名称と働き



■ タッチ･コントロール･パネル（拡大図）



※ 数字表示部の小数点の点灯は現在アクティブ（選択中）であることを表しています。

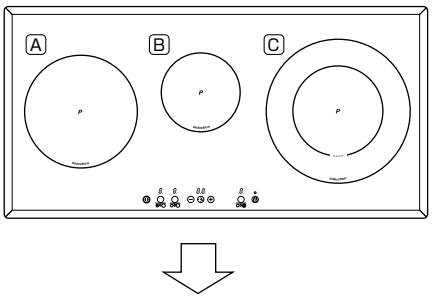
■ 加熱レベル設定表示（作動中の機能を表示によりお知らせします）

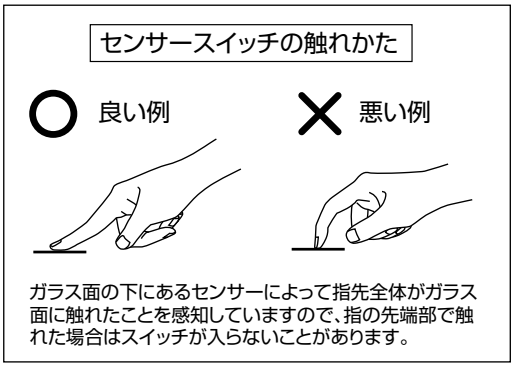
P	t	o	U と u	E や C	H	0	-
パワー火力※ (12P)	タイマー作動中 (13P)	トロ火調理中 (14P)	鍋を置いていない、又は鍋が適していません	エラー発生の表示。18Pを参照してください	余熱表示 (11P)	クッキングゾーンはオフです	スイッチ入力待ち受け中

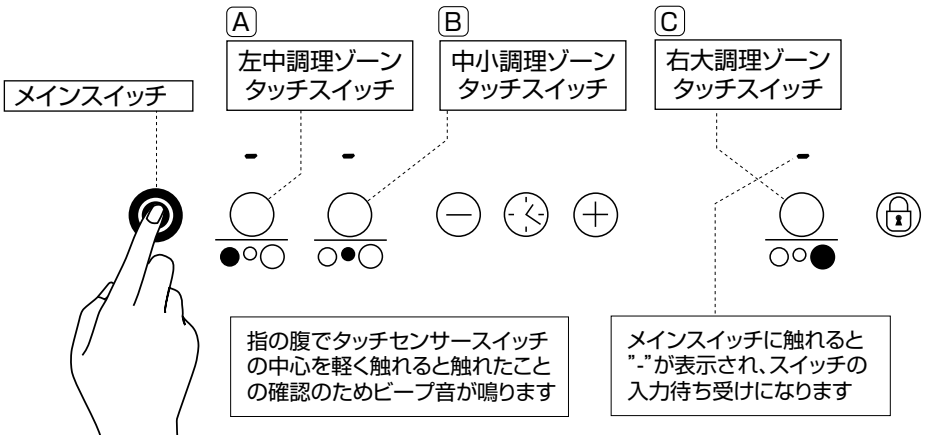
※ (12P)12ページに詳しく記載しております

3. スイッチの入切

このIHクッキングヒーターには便利な機能を備えています。この説明書を最後までお読みいただき機能の操作方法と特性を覚えていただいた上、正しくご使用下さいますようお願いいたします。







① 調理ゾーンに鍋を置く。

② メインスイッチ ⏻ に軽く2秒間タッチする。(安全のため反応を遅らせてあります)
・各調理ゾーンの火力表示部に "ー" (ダッシュ)が表示されます。

③ ご希望の調理ゾーン用の選択スイッチにタッチする。
・調理ゾーンの火力表示部に "0" と小数点が表示されます。

④ マイナス ⊖ またはプラススイッチ ⊕ にタッチして火力を設定します。
・マイナスにタッチするたびに、9 ➡ 8 ➡ 7と火力が下がっていきます。
・プラスにタッチするたびに、1 ➡ 2 ➡ 3 と火力が上がっていきます。
・いずれのスイッチもタッチし続けることで値が早く変わります。
・火力 "9" でプラスにタッチすると"P"(パワー火力)になります。

⑤ 調理が終わったらお使いの調理ゾーン用の選択スイッチにタッチする。
マイナス ⊖ とプラススイッチ ⊕ に両指で同時にタッチして火力を "0" にする。
または、メインスイッチ ⏻ にタッチして電源を OFF にする。
この場合は全ての調理ゾーンが OFF になりますのでご注意下さい。

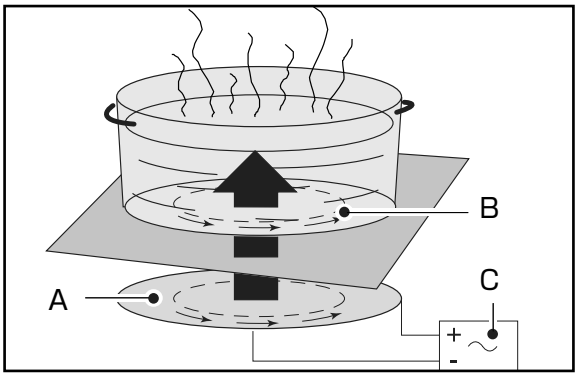
4. 電磁誘導加熱の仕組み、調理機器の大きさに適したクッキングゾーン

この機器は一般家庭調理向けに設計された製品ですので、業務用でのご使用および調理以外の目的には絶対にご使用にならないでください。
また、本機をお子様や操作に適さない方が操作しないようご注意ください。

・ 電磁誘導加熱（IH）の仕組み

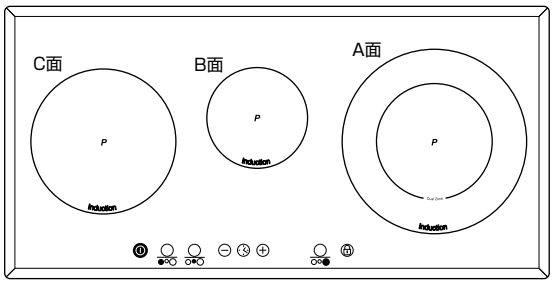
本機は電磁誘導加熱を利用した調理機器です。クッキングゾーンの上に置いた鉄、ステンレスといった磁性体（磁石が着く材質のもの）鍋の底にクッキングゾーンの下に設けた電磁コイルから発生させた高周波磁力線により渦電流を発生させ、鍋材料の電気抵抗によって発生した熱により鍋を直接加熱をする仕組みです。

そのため、鍋底もしくは鍋底の内部に磁性体を使用していない鍋やアルミ・銅の鍋は本機では使用することができません。



A - 電磁コイル
B - うず電流
C - 高周波電流発生装置（インバーター）

・ 調理機器の大きさに適したクッキングゾーン



クッキングゾーン	使用可能な鍋の大きさ※	ご使用上の注意
A面　内側 直径17cm 外側 直径27cm	12～30cm	鍋底の直径が21cm以下の鍋は内側のゾーンだけで加熱し、22cm以上の鍋は内側と外側のゾーンで同時に加熱しますのでより強い火力で加熱できます。
B面　直径14.5cmゾーン	9～18cm	できるだけ、クッキングゾーンの輪郭と同じ大きさか少し大きな鍋をお使いください。
C面　直径21cmゾーン	14～24cm	

※ ガラスプレートに直接接する部分の鍋底の直径です。

5. 調理器具に関する重要なお知らせ

■ 使える鍋の材質と形

- 適切な寸法：前ページをご参照ください。
- 適切な材質：鋳鉄、スチール、ホーロー、ステンレス（多層底鍋など）など、基本的には鍋底に磁石が付くもので鍋肌から底面まで同じ材質のもの。
- 適切な形状：調理器具の底はできるだけ厚く、また平らであることが必要です。

i お薦めの鍋

鍋全体の材質が、
・鋳鉄（ル･クルーゼやブリコ、ストウヴなど）、
・ホーロー（富士ホーロー製など）、
・ステンレス（多層底の鍋を含む）、
　フジノス社製（国産）
　ヨシカワ社製（国産）
　ヨシノクラフト社製（国産）など、
・鉄製
の鍋をお使いください。

i 本機に適したステンレス製フライパン

底面は熱伝導のよいアルミニウムを強磁性体のステンレスで包み込んだ三層構造が一般的です。これらは百貨店やショッピングセンターまたは通信販売などで入手できます。

ティファール（T-fal）社製
フュージョンIHステンレス

※ティファールでも”ハリ底”のものがあります。必ず底がオールステンレスのものをお使いください。

フジノス社製（国産）
エレックマスターライト

ヨシカワ社製（国産）
アズクラッド プロマスター

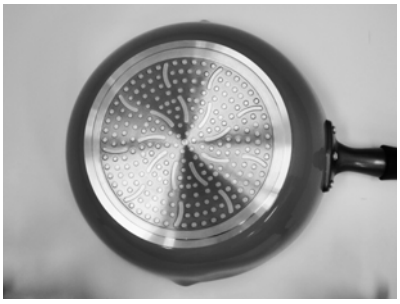
⚠ ご注意

- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 鍋はセラミックプレートに直接載せてお使いください。
　焦げ付き防止シートやガラスのガードバンはお使いにならないでください。
　空焚き防止センサーが正しく働かないことがあり大変危険です。

■ 使えない鍋について

⚠ 下記の材質、形状の鍋は本機ではご使用できません	
■ 材質	• アルミニウム、銅、真ちゅう、ガラス、陶器、磁器
■ 形状	• 鍋底に 2mm 以上の凹凸（そりや脚）があるもの／中華鍋／”はり底”タイプのもの ① ／鍋底の仕上げが鉄溶射タイプのもの ②

① 使えない鍋、”はり底”タイプのもの



本体はアルミニウム合金で底にステンレス板をはめ込んだ形状のもの。
底の大きさやステンレス板の形状によっては使用できるものもありますが火力が10%～30%落ちてしまいます。また耐久的にも高温調理には不向きです。

[重要] 鍋のサイズについて

鍋底の直径がお使いになるクッキングゾーンの直径の65%以上（14.5cmのクッキングゾーンであれば9cm以上、21cmであれば14cm以上）で、120%以内の大きさが必要です。

上記の”はり底”タイプの場合はステンレス部分の直径がさらにもう一回り大きいもの、例えばダブルゾーンのクッキングゾーンの内側のゾーン21cmのクッキングゾーンであればステンレス板の直径が16.5cm以上の鍋しかご使用できません。※

※ クッキングゾーンの上に鍋が載せられると、コンピューターが鍋底の面積と材質をチェックしてクッキングゾーンの面積の65%以下のものは使用できない小さな鍋と判断しエラーを表示します。
「はり底」の場合は磁性体であるステンレス板と非磁性体のアルミ本体との「はり合わせ」のためにステンレス板に多くのアルミ（上写真のような底板の楕円形部分や水玉模様部分）が露出しています。これらの非磁性部の面積はステンレス板の面積の18.5%～24.5%を占めていますので、実質的な磁性体部分の面積は直径から算出した面積よりも小さくなり、例えば、ステンレス板の直径が14cmであったとしても磁性部の面積としては12cm以下の鍋と同等ということになり、21cmの中クッキングゾーンでは使用できません。（14.5cmの小クッキングゾーンでは使用できます）

⚠ ご注意
通常、鍋のサイズ表示は鍋の上端の直径を明記するため鍋底の直径に注意してください。

② 使えない鍋、”鉄溶射底”タイプのもの

本体はアルミニウム合金で底に鉄粉を溶射固着させたもの。
通常は底が黒く（またはカラー）塗装してあります。磁性が弱い（磁石吸引力が弱い）ため効率が悪く、火力が10%～30%落ち加熱が頻繁に止まったり、エラー表示（使えない鍋であることを知らせる表示）が出ることがあります。

③ コンビニの”鍋焼き（IH対応）”は全てのクッキングゾーンで使えません。

6. 火力設定のめやす・高温注意表示

- この機器には鍋の素材を検知する機能が備わっています。
  調理ゾーンに鍋をのせてスイッチを入れても適さない鍋の場合は火力表示部が点滅し、加熱を行いません。そのまま3分後には表示も消えます。
- 同じ火力設定であっても鍋の大きさや素材によって加熱時間が異なります。
- お湯が沸騰するまでは強めの火力で、沸騰したら設定を低くして煮こぼれしないように注意して下さい。
- 鍋底の大きさが調理ゾーンと同じか、やや大きめの鍋を使って下さい。
  小さめの鍋の場合は加熱が止まったり、火力が弱くなり調理に時間がかかります。
- 鍋には蓋をし、できるだけ少量の水で調理して下さい。
  電力の消費を節約できます。

■ 火力のめやす

表示	火力設定	適した調理	各クッキングゾーンの消費電力		
			ダブルゾーン	中ゾーン	小ゾーン
P	ハイパワー	大量の湯沸かし、パスタ	2900	2700	1600
8,9	強火で焼く	湯沸かし、揚げ物、野菜炒め	1500～2200	1450～1900	800～1000
7,8	炒める、焼く	ステーキ、フライ料理	1100～1500	1000～1400	600～800
6,7	焼く	軽めのロースト	850～1100	820～1000	450～600
4,5	煮物	多量の煮込み、蒸し物	500～580	450～550	200～300
2,3	ことこと煮込み	少量煮込み	150～250	140～230	90～140
1,2	トロ火	保温	110～150	100～140	65～90
o	フォンデュー	バター、チョコレート溶かし	80	70	40
0	OFF	加熱なし	0	0	0

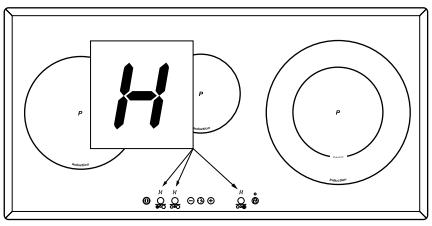
※ 上表はダブルクッキングゾーンで24cmの鍋を使用した場合のめやすです。
小さな鍋や中や小クッキングゾーンの場合は調理内容に応じて変えてください。

■ 高温注意表示

それぞれの調理ゾーンで調理中や調理後も、鍋からの熱によりトッププレートが熱くなります。スイッチを切った後も十分に冷めるまでは H で余熱警告表示をします。

⚠ ご注意

余熱ランプが点灯している間はやけどの危険があります。 特に小さなお子様にはお気をつけ下さい。

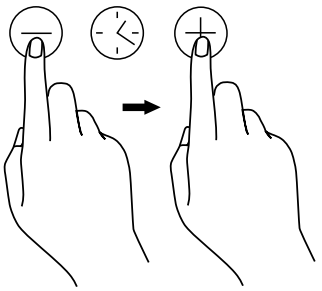


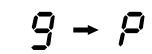
7. パワー機能（急速加熱機能）・ダブルクッキングゾーン

■ パワー機能(急速加熱機能)

この機能は通常の最大火力 をさらに30%～40%上げる機能で、大量の水を早く沸騰させたい場合に便利です。

最大使用時間は10分間です。





はじめに"－"スイッチにタッチすると"9"になり、さらに"＋"スイッチにタッチすると"P:パワー火力"になります。

● パワー機能(加熱)を入れる

お使いになるクッキングゾーンの選択スイッチにタッチした後、マイナススイッチ ㊀ にタッチしてからプラススイッチ ㊉ にタッチすると表示が "P" になりパワー加熱になります。

● パワー機能(加熱)を切る

パワー加熱で使用中のクッキングゾーンの選択スイッチにタッチした後、マイナススイッチ ㊀ にタッチして表示を "9" または "8" 以下にします。

※ ご注意
パワー機能が使用できるのは最大10分間ですが、パワー加熱で野菜炒めなどの高温調理をされた場合は10分以内であっても自動的に "9" に戻ることがあります。

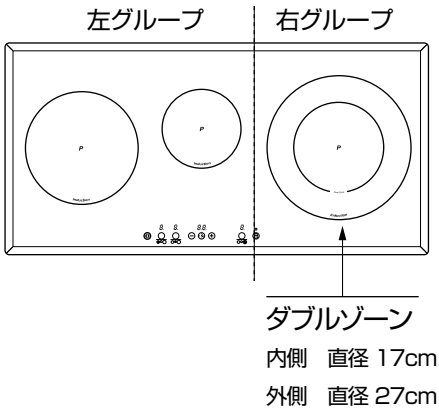
本製品は左の2つのクッキングゾーン(下図)のグループと右のダブルゾーンとはそれぞれが独立して制御されており、一つのシステムで使える電力は最大2,900Wに制限されております。そのため、左グループでは2つのクッキングゾーンの内のいずれか1つをパワー機能をお使いの時はもう片方のクッキングゾーンは自動的に火力が抑えられます。また、パワー機能の同時使用はできません。左のグループの内の一つのクッキングゾーンがパワー機能をご使用中であっても右のダブルゾーンはグループが異なりますのでパワー機能が使えます。

■ ダブルクッキングゾーン

右の大きなクッキングゾーンは内側が直径17cm、外側が直径27cmのダブルゾーンになっています。ご使用になる鍋底の大きさを自動的に検知し適切な加熱方法を自動的に選びますので12cmから30cmまでの鍋がご使用できます。

鍋底の直径が約21cm以下の鍋は
→ 内側の加熱ゾーンだけで加熱します。

鍋底の直径が約22cm以上の鍋は
→ 内側と外側のダブルで加熱し、21cm以下の鍋使用時よりも火力が強くなります。



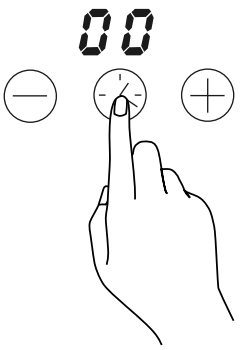
ご注意：ダブルゾーンを連続でお使いになる場合は、必ず一回ごとにスイッチをオフにして下さい。
決してスイッチを入れたまま鍋を下したり、のせたりしないでください。

8. タイマー機能

■ タイマー

あらかじめ設定した時間（1分から99分）
経過した後に自動的に電源をOFFにする
ことができます。

それぞれのクッキングゾーンは別々に同時
に時間を設定することができます。



■ タイマーの設定:

1. タイマーを利用するクッキングゾーンの選択スイッチにタッチしてください。
   小数点が点灯して選択されたことを表します。
2. 火力を“1～9”または“P”に合わせてください。
3. タイマースイッチ（上図）にタッチすると時間表示部に”00”が表示されます。
4. “+”プラススイッチまたは“−”マイナススイッチにタッチして調理時間 “01～99分”に
   設定してください。
   → はじめに“+”にタッチすると“1”になり、以降タッチする毎に数値が増えていきます。
   （タッチし続けることで数値は増えていきます。）
   → はじめに“−”にタッチすると“60”になります。ここから“+”にタッチすると数値が増えていき、“−”にタッチすると数値が減っていきます。
   （タッチし続けることで数値は減っていきます。）
   → “+”と“−”を同時にタッチすると表示が“00”となり、時間がリセットされます。

・5秒後に時間表示が点滅から点灯に変わりカウントダウンを開始します。
・カウント中は火力表示とタイマーを表す記号 を交互に表示します。
・時間表示が“01”になると分から秒のカウントダウン表示に変わります。
・時間表示が“00”の点滅に変わると加熱を停止し、オフになったことを45秒間ビープ音でお知らせします。
・いずれかのスイッチにタッチすることでビープ音を消すことができます。

※ タイマー作動中でも、”+”と”−”スイッチを同時にタッチすることでリセットできます。
再度、調理ゾーンの選択スイッチに触れてからタイマースイッチ、”+”または”−”スイッチで時間の変更をすることができます。

■ 複数のクッキングゾーンのタイマー設定:

上記、1～4の手順を繰り返すことで全てのクッキングゾーンそれぞれ独立してタイマーを設定することができます。
カウント中は一番早く終了するクッキングゾーンの火力表示部に火力表示と のシンボルが交互に表示されます。

9. フォンデュー機能・切り忘れ自動停止機能

■ フォンデュー機能(超トロ火機能)

フォンデュー機能では通常の最低火力 "1" よりもさらに弱い火力(約40W～約90W)でバター、チーズ、チョコレート溶かしに適した温度(40℃から55℃)に保つことができます。

0 → 1 → 0

火力"1"でマイナススイッチにタッチするとフォンデュー火力になります。

● フォンデュー機能を使う

超トロ火にしたいクッキングゾーンの選択スイッチにタッチしてから火力を”1”にした後、”マイナス”スイッチにタッチすると表示が上記のように変わり超トロ火になります。

● フォンデュー機能を切る (オフにする)

選択スイッチにタッチしてから火力を”0”にします。

各キッキングゾーンと同じサイズの鍋に25℃、500ccの水を入れフォンデュー設定で約2時間後、

○ 左の2つのクッキングゾーンでは　約40℃～50℃　になりその温度を保ち続けます。

○ 右ダブルゾーンでは鍋底の大きさが21cm以下の鍋では　約40℃～50℃　になり
鍋底の大きさが22cm以上の鍋では　約45℃～55℃　になり、その温度を保ち続けます。

※ フォンデュー火力は温度の上昇が大変ゆっくりですので料理の温め直しには向きません。
※ ご使用の鍋の材質や構造により温度は異なります。
※ 通常の最低火力 "1" ではフォンデュー温度よりそれぞれ約15℃ほど高くなります。

■ 切り忘れ自動停止機能

トロ火調理などでうっかりスイッチを切り忘れた場合、安全のため一定時間後に自動的に電源をオフにする機能です。

オフになる時間は設定する火力によって右の表のように異なります。

電源がオフになっても調理ゾーンが熱い間は "H" (余熱表示)が表示されます。

火力レベル	連続使用可能時間
0 または 1	8 時間
2	5 時間
3 または 4	4 時間
5 または 6	3 時間
7 または 8	2 時間
9	1 時間
P	10分

10.　鍋検知機能・チャイルドロック機能・ビープ音の消音

■ 鍋検知機能

すべてのクッキングゾーンには鍋が上に乗せられたことを検知する機能を備えています。
クッキングゾーンに鍋を置かないでスイッチを入れた場合、本機に適さない鍋（アルミや銅の鍋など）を置いた場合、そして調理中に調理ゾーンから鍋をおろした場合は火力表示部に ᵕ と ᵕ の記号が交互に表示され自動的に通電を停止します。

表示されてから3分後には表示が”0”に変わり、他の調理ゾーンが未使用の場合はさらに10秒後に“ビープ音”とともに全ての電源が自動的に切れます。

ご注意:　鍋を調理ゾーンから下す際は必ず電源スイッチを“オフ”にしてください。

■ チャイルドロック

お手入れなどで誤ってスイッチが入らないよう、電源スイッチ以外のスイッチにタッチしても電源が入らないようにできます。小さなお子様への安全機能としても便利です。

● ロックする

ロックスイッチ ㊟ に1秒以上タッチしてください。
ロック表示ランプが点灯し、スイッチがロックされてタッチしても反応しなくなります。

● ロックを解除する

ロックスイッチ ㊟ に1秒以上タッチしてください。
ロックランプが消灯し、全てのスイッチが使えるようになります。

● 調理中のスイッチロック

長時間煮込み料理などのため調理中でもロック機能が使えます。
ただし、一旦ロックしますと火力調整ができなくなりますので十分ご注意ください。
調理中のロックでも電源スイッチで“電源をオフ”にすることができますが、一旦オフにするとロック解除をしないかぎり再度電源スイッチを入れることはできません。

■ “ビープ音”の消音

本機はタッチスイッチに触れたことを確認するため確認音（ビープ音）が鳴りますが、以下の操作でビープ音を消すことができます。

”ビープ音”を消すには、電源スイッチを”オン”にした後、"+"スイッチ ㊉ とチャイルドロックスイッチ ㊟ を同時に3秒間タッチしてください。　短い確認音の後消音されます。

※ 電源スイッチの操作音、タイマー終了音とロックスイッチの操作音は安全のため消すことができません。

再度“ビープ音”を鳴らすようにしたい場合は、"+"スイッチ ㊉ とチャイルドロックスイッチ ㊟ を同時に3秒間タッチしてください。　短い確認音の後復帰します。

11. パワーマネージメント機能

本機には機器全体の総消費電力を設定できるパワーマネジメント機能を備えています。
工場出荷時の消費電力は 5.8 kW ですが、4 kW、3 kW、2.5 kW に変更することができます。

【設定の方法】（ご注意：総消費電力の設定変更はお引渡し前に設置業者様が行います。）
電源プラグを10秒間抜いた後、再び電源プラグをコンセントに差し込み（またはブレーカーを10秒間オフにした後再度オンにする）1分以内に次の操作を行います。

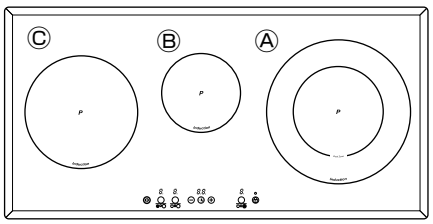
1. "+"スイッチに3秒間タッチし続けるとタイマー時間の表示位置に“PL”と表示されます。
2. “PL”の表示後、チャイルドロックスイッチにタッチすると数字記号が表示されますので
   ＋ "または" － "スイッチを使って以下4種類のいずれかの数字記号に変更してください。
   “2.5” = 2.5 kW、 “3.0”= 3.0 kW、 “4.0” = 4.0 kW、 “7.0”=5.8 kW（最大）
3. 再度チャイルドロックスイッチにタッチすると選択された消費電力値に設定されます。

■ 各設定時に各クッキングゾーンを同時に使用できる最大火力。（2.5kW設定は省略してあります）

① ”7.0” 総消費電力工場出荷時5.8kWの場合に各クッキングゾーンで使用できる最大火力

Ⓐ 右大ダブルゾーン の火力	P (2900W)
Ⓑ 中小ゾーン の火力	7 (200W)
Ⓒ 左中ゾーン の火力	P (2700W)

Ⓐゾーンと Ⓑゾーンをパワー火力”P”にした場合、Ⓒゾーンは”7”まで使用できますが、通常の7の火力より抑えられます。
※カッコ内は消費電力を表します。



② ”4.0” 総消費電力を4kWに設定した場合に各クッキングゾーンで使用できる最大火力

Ⓐの火力	Ⓑの火力	Ⓒの火力	同時に使える最大火力は?
P (2900W)	9 (700W)	-	Ⓐをパワーにした場合、Ⓑは”9”まで、Ⓒは使用できません
P (2900W)	-	6 (780W)	Ⓐをパワーにした場合、Ⓒは”6”まで、Ⓑは使用できません
8 (1790W)	P (1600W)	3 (390W)	Ⓑをパワーにした場合、Ⓐは”8”まで、Ⓒは”3”まで使用可
6 (940W)	P (1600W)	7 (1030W)	Ⓑをパワーにした場合、Ⓒは”7”まで、Ⓐは”6”まで使用可
6 (780W)	-	P (2700W)	Ⓒをパワーにした場合、Ⓐは”6”まで、Ⓑは使用できません
3 (350W)	7 (520W)	P (2700W)	Ⓒをパワーにした場合、Ⓑは”7”まで、Ⓐは”3”まで使用可

③ ”3.0” 総消費電力を3.0kWに設定した場合に各クッキングゾーンで使用できる最大火力

Ⓐの火力	Ⓑの火力	Ⓒの火力	同時に使える最大火力は?
P (2900W)	-	-	Ⓐをパワーにした場合、Ⓑ、Ⓒとも使用できません
-	P (1600W)	7 (1030W)	Ⓑをパワーにした場合、Ⓒは”7”まで、Ⓐは使用できません
6 (700W)	P (1600W)	2 (200W)	Ⓑをパワーにした場合、Ⓐは”6”まで、Ⓒは”2”まで使用可
-	-	P (2700W)	Ⓒをパワーにした場合、Ⓐ、Ⓑとも使用できません

12. 機器のお手入れ

■ 機器をより長くお使いいただくために

機器のトッププレートは強化セラミックガラスでできておりますが傷や汚れが全くつかないわけではございません。下記の点にご注意いただくことで傷付を防止することができます。

トッププレートを強い力で叩いたり、鍋やフライパンなどを勢いよく置いたりしないでください。

ヒーティングカバーをトッププレートの上に置くと表面に傷がつくおそれがあります。

鍋底の表面がでこぼこであったり、へこんだりした調理機器をしないでください。

丸めたアルミフォイルでトッププレート上の汚れをこすり落とさないでください。アルミが残った上、溶けて表面を損傷することがあります。

トッププレートの上を”まな板”として使用しないでください。

トッププレート上の汚れをスチームクリーナーを使って落とさないでください。

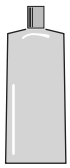
破裂することがありますので、直接缶詰等を乗せて加熱しないでください。

機器を長期にわたってお使いいただくと細かい傷や汚れが残ってしまうことがありますがこれらは機能的に問題はありません。

安全のため機器の真下の引き出しや棚には可燃性の製品を置かないようにしてください、

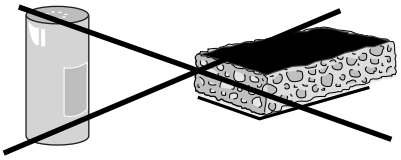
■ お手入れの方法

汚れの度合い	ご使用いただくもの	どのようにお手入れするか
軽い汚れ	スポンジ	汚れを湿らせてスポンジで拭き取る。
焼き付いてしまった食べ物の残り、砂糖、プラスチック等	スポンジやガラス用スクレーパー	汚れをお湯で湿らせてからスポンジで拭き取る。 大きく盛り上がった汚れはガラス用スクレーパーの刃を平行にして削り落とす。（スクレーパーの刃の角で削らないでください。）
吹きこぼれ	薄めたお酢	ぬるま湯で薄めた酢を汚れに染み込ませてから柔らかい布で拭き取ってください。
鍋などの跡	セラミッククリーナー	クリーナーを染み込ませた布で拭いてください。



セラミッククリーナー

柔らかいスポンジ



研磨剤　硬いスポンジや金だわし

13. 故障かな？と思ったら

■ 初めて電源を入れたときに

起こったこと	起こった原因	その対処方法
加熱をしない、 なにも表示しない	コンセントプラグが抜けているか、 専用ブレーカーが下りています	プラグを差しなおしてください ブレーカーを確認してください
エラーメッセージとして “F”＞“4”＞”3” （F43）が表示する	コンセントにきている電源の電圧が 180V以下です	初めてスイッチを入れた際に点灯する場合は電源が100Vの可能性がありますので販売店様に連絡してください。
加熱をせずチャイルドロックのLEDが表示されている	チャイルドロックがかかっています	15ページをご参照いただき、チャイルドロックを解除してください

■ ご使用中に

起こったこと	起こった原因	その対処
エラーメッセージ “F47”,“F21”,“F12”が点灯	タッチスイッチ (TC) とメインコンピューター間の通信エラー	電源ノイズの影響の可能性があります コンセントプラグ（またはブレーカーを10秒間切ってからもう一度入れなおしてスイッチを入れると復帰します
“C81”もしくは”C82”が点灯している	内部装置が異常に過熱しています	鍋に問題がありますので鍋を交換し、電源を切ってしばらく本体を冷やしてから入れてください
火力表示部に“U”が点滅もしくは”C85”が点灯している	本機に適さない調理器具です、または鍋が小さすぎます（12cm未満）	適した調理器具をご使用ください 9ページを参照してください
加熱の間、鍋から”ジー”や”カタカタ”という音がする、鍋が動く	鍋底に水がついています	鍋底とガラストップ表面の水をふきとってください
加熱を停止しても、しばらく機器内部でファンが回る音がする	本機には内部から出た熱を冷やすためスイッチオフ後も冷却のためのファンが作動します	正常です
スイッチを入れた後に正常に表示は出ているが、 加熱が弱く、なかなか温度が上がらない	調理ゾーンの大きさに比べて鍋が小さい。または200V IHクッキングヒーターに適していない鍋の可能性があります	アルミフライパンの底に磁性粉体を溶射した製品の一部で発熱が弱いものが市販されています。本機に適した調理器具をご使用ください

■ いろいろな作動音について

お使いの鍋の種類によっては次のような音がでることがあります。

- ピンというような割れるような音 → 鍋底がサンドイッチ構造（多層鍋/クラッド鍋）の場合。
- ヒューやブーンという音 → 1つまたは複数のクッキングゾーンで、サンドイッチ構造の鍋を使って、高火力で調理を行っている場合。
- カチ、カチという音 → 低い火力に設定した場合で電気的スイッチングが実行されています。

これらの音は正常なものであり、不具合を示すものではありません。

14. 製品保証とアフターサービス

保証書について

保証書は販売店様が所定の事項を記入の上お渡しします。
必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、お引渡し日から1年間です。

修理について

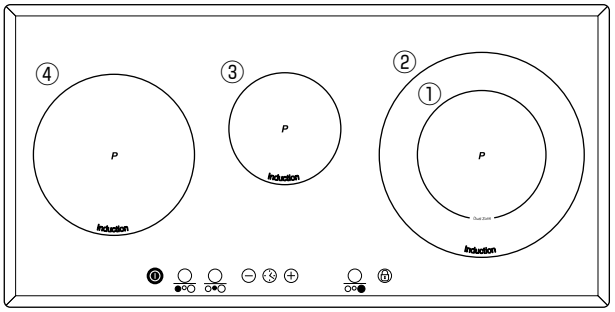
修理サービスを依頼される前に前ページの『故障かな?と思ったら』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店様にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料で修理いたします。
● 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
● 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後5年です。
* 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

製 品 仕 様

電　　源　V / Hz		単相200V　50/60Hz(共通)
定格消費電力	最大計	5.8 kW / 4.0 kW(設定により変更可)
	コンロ①(170φ) コンロ②(270φ)	1.3 kW(パワー機能使用時 1.7 kW)※
		2.2 kW(パワー機能使用時 2.9 kW)※
	コンロ③(145φ)	1.0 kW(パワー機能使用時 1.6 kW)
	コンロ④(210φ)	1.9 kW(パワー機能使用時 2.7 kW)
接続方法･電源コード		コンセント接続 30A　0.8 m
外形寸法(W x D x H　mm)		800 x 400 x 56
開口寸法(W x D x H ,R mm)		780 x 380 x H75以上 ～10R
質　　量		11 kg

※ 鍋の大きさによりコンロ①(170φ)、コンロ②(270φ)いずれかが自動選択されます。



愛情点検

長年ご使用のクッカーの点検を！

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 本体が変形していたり、異常に熱い
- セラミックプレートが破損した
- こげくさい臭いがする
- さわるとピリピリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある

▼

● 使用を中止してください ●

このような場合は事故防止のためスイッチを切り、コンセントからプラグを抜いて、必ずお買い求めの販売店に点検・修理をご相談ください。
絶対にご自分で修理をなさらないでください。

製造元

TEKA Industrial, S.A.
テカ　インダストリー

Cajo, 17, 39011 Santander
Cantabria Spain
☎ +34 942 35 50 60
FAX 34 942 33 69 77

輸入・販売元

メジャー・アプライアンス株式会社
〒470-1121 愛知県豊明市西川町島原14-7
☎ 0562-93-1878　FAX 0562-92-9746

Major Appliance, inc
14-4, Shimabara, Nishigawa-cho,
Toyoake-shi, Aichi, 470-1121, Japan

Ⓒ Major Appliance, inc.（メジャー・アプライアンス株式会社）